

# Mikro-Quat Extra

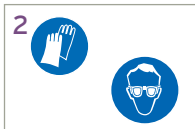
## Détergent désinfectant

**Mikro-Quat Extra** est à base de composés quaternaires et assure une désinfection efficace des appareils et de toutes les surfaces lavables dans les secteurs de la transformation de produits alimentaires. Le produit a une activité bactéricide (EN1276/EN13697) et levuricide (EN1650/EN13697).

- **Propreté** Élimine sans difficulté les salissures rebelles
- **Sécurité** Adapté aux zones de transformation des produits alimentaires
- **Efficacité** Élimine sans difficulté les salissures rebelles. Action bactéricide et lévuricide



## Mode d'emploi



### Attention!

Utiliser le désinfectant avec précaution. Ne pas traiter directement des produits alimentaires. Ne traiter que des surfaces lisses (ni poreuses, ni absorbantes). Après la durée d'action prescrite, rincer parfaitement à plusieurs reprises, avec une eau douce de qualité alimentaire, les surfaces, appareils et ustensiles désinfectés, ainsi que les récipients entrant en contact avec les aliments

### Dosage indicatif

Conformément à l'expertise, les concentrations et durées d'imprégnation suivantes sont applicables

1. Lisez attentivement les informations sur l'étiquette du produit et le plan de nettoyage
2. Lors de l'utilisation de **Mikro-Quat Extra** porter des gants et des lunettes de protection

## Mode d'emploi

Dévisser le couvercle du bidon et insérer la lance d'aspiration du doseur de concentré. Pour une utilisation journalière, la meilleure méthode de dosage consiste à utiliser un pulvérisateur Eco-lab. Appliquer la solution prête à l'emploi sur la surface à nettoyer, laisser agir, puis rincer à l'eau claire

## Indications de sécurité

**Réservé à un usage professionnel!**  
**Ne pas mélanger à d'autres produits!**  
 Lisez attentivement les mises en garde  
 sur la fiche de données de sécurité et  
 l'emballage d'origine

CHZN1184

Aucune désinfection directe des denrées alimentaires.

Ne traité que des matériaux solides, non poreux et non absorbants.

Après les temps d'action nécessaires, les surfaces, appareils, cuves désinfectés qui entrent en contact avec des aliments doivent être rincés à plusieurs reprises avec de l'eau potable

Valeur pH (conc.)

7	8	9	10	11	12	13	14
---	---	---	----	----	----	----	----


### Conditions de conservation

À conserver uniquement dans l'emballage d'origine entre -5°C et 40°C

## Conditionnement

2x 5 l Bidon

9038380

	Conc. %	ml/L	
EN1276 + EN 13697 (baktericid / baktericid / baktericide / bactericide / baktericid / baktericidin / bakteriebekæmpende / bakteriedrepende / baktericida / bactericida / bactericida / βακτηριοκτόνο / baktericida)	1	100/10	5 min.
EN1650 (yeasticidal / levurozid / levuricide / gisterdodend / fungicid / fungisidinen / gærbekæmpende / gjændrepende / levuricida / levuricida / activo sobre levaduras / ζυμοκτόνο / fungicida)	0,5	50/10	15 min.
EN13697 (yeasticidal / levurozid / levuricide / gisterdodend / fungicid / fungisidinen / gærbekæmpende / gjændrepende / levuricida / levuricida / activo sobre levaduras / ζυμοκτόνο / fungicida)	0,5	50/10	5 min.

Ecolab Europe GmbH  
Richtistrasse 7  
CH-8304 Wallisellen

www.ecolab.com

Ecolab (Schweiz) GmbH  
Kägenstrasse 10  
CH-4153 Reinach  
Tel: +41 61 466 94 66

www.ch.ecolab.eu

Ecolab France SA  
8, rue Rouget de Lisle  
F-92442 Issy-les-Moulineaux  
Tel.: +33 1 40 93 93 94

Ecolab Belgique SA  
Z. 3 Doornveld 164  
B-1731 Zellik  
Tel.: +32 2 467 51 00